

PREMIUM

DOMAINE RASPAIL-AY GIGONDAS 375ml

Tinto



PAÍS

FR

REGIÃO

Rhône (Sul)

PRODUTOR

Domaine Raspail-Ay

TEOR ALCOÓLICO

14%

DEGUSTAÇÃO

Com aromas complexos de madeira e arbustos, apresenta taninos macios e maduros, em um conjunto vibrante e puro. É um vinho elegante, estruturado, com notas intensas de frutas vermelhas bem maduras.

TERROIR

São 19 ha de vinhedos com idade de 45 anos, em média. Solos argilo-calcários.

ELABORAÇÃO

Colheita manual, com desengace de 100%. Fermentação longa de 30 dias, em tanques de concreto esmaltados, com controle de temperatura, remontages e pigeages. Envelhecimento tradicional em grandes barricas de carvalho de 18 a 24 meses, com revolvimento a cada 8 meses. Ligeira filtração.

SAFRA 2013


UVAS

60% Grenache, 35% Syrah e 5% Mourvâdre

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar ou Beber.

 Boa presença de madeira.

QUANDO BEBER

Dominique Ay é um produtor que guarda seus vinhos por mais tempo antes de colocá-los no mercado, liberando-os quando estão prontos e em excelente momento. Este vinho vai evoluir em garrafa após 3-4 anos e poderá ser bebido durante 15-20 anos.